Cuisinart[MC]

LIVRET D'INSTRUCTIONS

Grille-pain classique 2 tranches avec minuterie à rebours | **CPT-415C**

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les boutons et les poignées.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez aucune pièce du grille-pain dans l'eau ou un liquide quelconque. (Voyez les instructions pour le nettoyage.)
5. L'appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni à proximité d'eux.
6. N'utilisez jamais un appareil électrique dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou un appareil électrique qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service autorisé le plus près pour le faire examiner et réparer, s'il y a lieu.
7. N'utilisez jamais l'appareil avec des accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les blessures personnelles.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément de cuisinière au gaz ou électrique chaud ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ou des emballages ou des ustensiles en métal dans le grille-pain, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
13. Un incendie peut se produire lorsque le grille-pain est couvert ou qu'il touche des matériaux inflammables, tels que les rideaux ou tentures, ou les murs pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.
14. N'essayez pas de déloger des aliments dans le grille-pain pendant qu'il est branché dans la prise électrique.
15. Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez jamais le grille-pain fonctionner sans surveillance.
16. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur la touche Annulation, puis retirez la fiche de la prise murale.
17. N'utilisez pas le grille-pain dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Assurez-vous que l'appareil ne touche pas aux parois intérieures de l'armoire et que la porte de l'armoire ne touche pas à l'appareil lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute reliés à un cordon long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et elle doit être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou ne trébuchent dessus dessus.

AVIS : L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, il n'y a qu'une façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
Caractéristiques et avantages 3
Mode d'emploi 4
Nettoyage et entretien 5
Garantie 6

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Deux fentes**
   Fentes de 1½ pouce (3,8 cm) qui acceptent une grande variété de pains.
2. **Manettes à surélévation**
   Remontent les petits articles plus hauts pour que vous puissiez les prendre facilement.
3. **Afficheur ACL avec minuterie à rebours**
   Des barres s'effacent une à une jusqu'à l'expiration du cycle de grillage.
4. **Commande de brunissage**
   Sélection de sept degrés de brunissage, du plus pâle au plus foncé.
5. **Touche Bagel**
   Réduit la chaleur du côté de la face non coupée du bagel. Un voyant DEL indique l'opération en cours.
6. **Touche Décongélation**
   Décongèle et grille le pain congelé. Un voyant DEL indique l'opération en cours.
7. **Touche Réchauffage**
   Réchauffe les articles, sans les griller. Un voyant DEL indique l'opération en cours.
8. **Touche Annulation**
   Interrompt le cycle de grillage.
9. **Plateau ramasse-miettes coulissant (non montré)**
   Ramasse les miettes qui s'accumulent au fond du grille-pain.
10. **Range-cordon (non montré)**
    Permet d'enrouler la longueur excédentaire de cordon pour qu'elle ne traîne pas sur le comptoir.
11. **Sans BPA (non montré)**
    Toutes les pièces qui viennent en contact avec les aliments sont exemptes de BPA.

MODE D'EMPLOI

Déroulez le cordon d'alimentation. Vérifiez que le plateau ramasse-miettes est en place et qu'il n'y a rien dans les fentes. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.

1. **Insérez une ou plusieurs tranches**
   Assurez-vous d'avoir seulement un article par fente et vérifiez que le chariot est à sa position haute.
2. **Réglez le degré de brunissage**
   en appuyant sur les touches de grillage (+ ou -) :

Réglages	Couleur
1 et 2	claire
3 à 5	moyenne
6 et 7	foncée

Conseils utiles concernant le brunissage

Le grillage consiste à faire sécher et cuire le pain. Donc, la durée de grillage varie en fonction de la densité et de l'humidité du pain.

- Si le pain est un peu sec, utilisez un degré de grillage plus pâle que vous ne le feriez normalement puisque le pain grillera plus vite.
- Le pain très frais ou au blé entier nécessite un degré de grillage plus foncé que la normale.
- Les pains qui présentent une surface très inégale, comme les muffins anglais, nécessitent un degré de grillage plus foncé.
- Les tranches de pain épaisses et les bagels prennent plus de temps – et parfois beaucoup plus de temps – à griller, puisqu'il faut qu'une plus grande humidité s'en évapore avant que le grillage commence. Il faut parfois soumettre le pain à deux cycles de grillage.
- Quand vous faites griller du pain aux raisins ou à d'autres fruits, enlevez les fruits qui se détachent de la surface avant de mettre le pain dans le grille-pain. Cela les empêchera de tomber dans le fond ou de coller aux guides métalliques dans les fentes.
- Pour faire griller un bagel, tranchez-le en deux moitiés égales.

Une seule tranche

Pour faire griller une seule tranche de pain, réglez la commande à un degré de grillage plus pâle que vous ne le feriez d'habitude. Le grille-pain est conçu pour réchauffer la chambre pour deux tranches. En baissant la chaleur, vous éviterez le grillage excessif.

Gaufres, crêpes, pain doré et bagels congelés
Les pains et les pâtisseries comme les gaufres, les crêpes, les tranches de pain doré ou les bagels congelés doivent être réchauffés à l'aide de la fonction Décongélation.

Grillardises
Soyez très prudents quand vous réchauffez des grillardises dans le grille-pain : la garniture à l'intérieur peut devenir très chaude, bien avant que l'extérieur ne soit grillé. Ne laissez jamais le grille-pain sans surveillance quand vous faites griller ou chauffer des grillardises.

3. **Pour démarrer le grillage**
   Abaissez la manette jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
4. **Pour interrompre le grillage**
   À l'expiration du cycle de grillage, le chariot remonte. Si vous désirez interrompre le cycle avant la fin, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche Annulation.

Quelques conseils

- N'insérez jamais les aliments de force dans les fentes; ils devraient glisser librement entre les guides métalliques.
- Ne faites pas griller des tranches de pain ou des pâtisseries beurrées dans le grille-pain, car elles risqueraient de prendre feu.
- Le grillage non uniforme est habituellement causé par les inégalités dans le pain.
- Après l'utilisation, débranchez toujours votre grille-pain.

Décongélation

La fonction « Décongélation » sert à faire décongeler l'aliment, puis à le griller; cela a pour effet de prolonger légèrement le cycle de grillage.

1. **Insérez une ou plusieurs tranches.**
   Assurez-vous d'avoir seulement un article par fente et vérifiez que le chariot est à sa position haute.
2. **Réglez le degré de brunissage.**

   Réglages 1 et 2
   Conviennent aux pains réfrigérés et aux produits congelés minces, comme les crêpes.

   Réglages 3 à 5
   Conviennent aux grillardises, aux gaufres et aux tranches minces de pain doré congelées, ainsi qu'aux bagels réfrigérés.

Réglages 6 et 7
Pour les articles plus épais, tels que les bagels ou les tranches de pain maison ou de pain doré épaisses.

3. **Abaissez la manette jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.**
4. **Appuyez sur la touche Décongélation : le voyant à DEL bleu indique que l'opération est en cours.**

Pour interrompre le cycle
À l'expiration du cycle de décongélation, le chariot remonte. Si vous désirez interrompre le cycle avant la fin, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche Annulation.

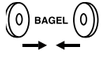
Après l'utilisation, débranchez toujours votre grille-pain.

Réchauffage
La fonction « Réchauffage » sert à réchauffer les articles, sans les griller ou les brunir.

1. **Insérez une ou plusieurs tranches**
   Assurez-vous d'avoir seulement un article par fente et vérifiez que le chariot est à sa position haute.
2. **Abaissez la manette jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.**
3. **Appuyez sur la touche Réchauffage : le voyant à DEL bleu indique que l'opération est en cours.**

Pour interrompre le cycle
À l'expiration du cycle de réchauffage, le chariot remonte. Si vous désirez interrompre le cycle avant la fin, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche Annulation.

Bagel
La fonction « Bagel » réduit la chaleur d'un côté de la fente de grillage pour que la face extérieure (ou croûtée) du bagel grille moins.



Une icône gaufrée sur le dessus du grille-pain, juste au-dessus du panneau de commande, montre la bonne façon de placer le bagel dans le grille-pain; la face coupée doit toujours être tournée vers le centre de la paire de fentes.

1. **Insérez une ou plusieurs moitiés de bagel.**
2. **Appuyez sur la touche Bagel : le voyant à DEL bleu indique que l'opération est en cours.**
3. **Abaissez la manette jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.**

Pour interrompre le cycle
À l'expiration du cycle, le chariot remonte. Si vous désirez interrompre
le cycle avant la fin, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche Annulation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez toujours le grille-pain refroidir parfaitement avant de le nettoyer.

1. Débranchez toujours le grille-pain avant de le nettoyer.
2. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. Passez simplement un chiffon humide propre sur l'extérieur, puis essuyez-le parfaitement. Si vous utilisez un produit nettoyant, versez-le sur un chiffon et non pas directement sur le grille-pain.
3. Pour éliminer les miettes, sortez le plateau ramasse-miettes du grille-pain et videz-le. Essuyez-le, puis remettez-le en position. Ne faites jamais fonctionner le grille-pain sans son plateau ramasse-miettes.
4. Pour retirer un article coincé, tournez le grille-pain à l'envers et secouez-le légèrement. N'insérez jamais d'instruments durs ou pointus dans une fente, car vous risqueriez d'endommager le grille-pain et de causer un accident.
5. N'enroulez jamais le cordon autour du grille-pain. Utilisez plutôt les pinces spécialement conçues sur le dessous du grille-pain.
6. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant de service autorisé.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
CPT-415C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au **1-800-472-7606**. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca.**

NOTES:

Cuisinart™

Cafetières

Mélangeurs

Presse-agrumes

Ustensiles de cuisson

Outils et accessoires

Cuisinart[MC] offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

©2012 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Imprimé en Chine

12CC134421

Toutes les autres marques de commerce ou de service utilisées dans le présent document sont les marques de leurs propriétaires respectifs.

IB-11061-CAN